

www.facebook.com/buatong1

ไก่ย่างบัวตอง

สามแยกวิเชียรบุรี

62 หมู่ 1 ต.สระประดู่
อ.วิเชียรบุรี จ.เพชรบูรณ์
67130

โทร 0-5692-8042
โทรสาร 0-5692-8044

www.buatong.com



แผนที่ร้านไก่ย่างบัวตอง

พิกัด *GPS*: Lat 15° 38′ 51.64″ Long 101° 02′ 29.88″

หรือ N15.647613 E101.042042

โต๊ะที่...............................

แถวที่...............................

จำนวนคน.........................

ไก่ย่างบัวตอง

สามแยกวิเชียรบุรี โทร. 056-928-042, 056-928-044

ใบสั่งอาหาร

ผู้รับใบสั่งอาหาร................

ผู้เก็บเงิน.........................

* อาหารแนะนำของร้าน

	รายการ	ราคา	จำนวน	รวมเงิน
	ประเภทย่าง			
*	ไก่บ้านย่างบัวตองครึ่งตัว (แห้ง/ไม่แห้ง)	85		
*	ไก่บ้านย่างบัวตองหนึ่งตัว (แห้ง/ไม่แห้ง)	170		
	คอหมูย่าง	60		
	ปลาดุกย่าง	40		
	ไส้อ่อนย่าง	60		
	ไส้อั่วย่าง	60		
	เครื่องในไก่ย่าง 25/50	50		
	ประเภทส้มตำ			
	ตำไทย	40		
	ตำปู	40		
	ตำปู - ปลาร้า	40		
	ตำไทย - ปู	40		
	ตำหอยดอง	40		
	ตำไข่เค็ม	40		
*	ตำทอดกรอบ	50		
	ส้มตำมั่วสูตรบัวตอง	80		
	ตำปูม้า	80		
	ตำปูม้า-หมูยอ	100		
	ประเภทลาบ			
	ลาบหมู	60		
*	ลาบเป็ด	60		
	ลาบปลาดุก	60		
	ตับหวาน	60		
	น้ำตกหมู	60		
	ลาบไก่บ้านย่าง	60		
	ซุปหน่อไม้/ซุปเห็ดนางฟ้า	40		
	พล่าเห็ดรวม/ซุปเห็ดรวม	60		
	ประเภทปลา			
*	ปลาทับทิมทอดกระเทียม	ราคาตามขนาด		
*	น้ำตกปลาทับทิม			
*	ปลาทับทิมราดพริก			

	รายการ	ราคา	จำนวน	รวมเงิน
	ประเภทยำ			
	ยำหมูย่าง/ยำตะไคร้	60		
	ยำปลาดุกฟู	80		
	ยำปูม้า	100		
	ประเภทต้มยำ/ถ้วย			
*	ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน	60		
	ต้มแซบหมู/ต้มแซบซี่โครงหมู	60		
	ต้มโคล้งปลาดุกย่าง	60		
	แกงอ่อมหมู,ไก่,ปลาดุก	60		
	แกงเปรอะหน่อไม้	60		
	แกงลาวผักรวม	60		
	ประเภททอด			
*	หมูแดดเดียว	60		
*	หมูพันตะไคร้/ไส้อ่อนทอด	60		
	ไข่เจียวเห็ดรวม	40		
	ซี่โครงหมูทอด, ไก่ทอดเกลือ	60		
	ประเภทข้าว			
	ข้าวเหนียวห่อใบตอง	15		
	ข้าวจ้าว หม้อ/จาน	50/10		
	ขนมจีน/เส้นลวก	15		
	ของหวาน			
*	ขนมถ้วย จานเล็ก/จานใหญ่	25/40		
	เครื่องดื่ม			
	น้ำแข็ง	10		
	น้ำขวดเล็ก	10		
	น้ำขวดใหญ่	20		
	น้ำอัดลมขวดเล็ก	15		
	น้ำอัดลมขวดใหญ่	30		
	โซดา	10		
	เบียร์สิงห์ (กระป๋อง/ขวด)	40/65		
	เบียร์ลีโอ (กระป๋อง/ขวด)	35/55		
	เบียร์ช้าง (กระป๋อง/ขวด)	30/50		
	เบียร์ไฮเนเก้น (กระป๋อง/ขวด)	45/90		


อาหารทุกอย่างมีการเตรียมพร้อม
แต่ต้องใช้เวลาในการปรุงรส สดใหม่ทุกจาน


 **ขอขอบพระคุณทุกท่านที่มาอุดหนุน** 

27 มี.ค. 56